

Mode d'emploi



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Installation	4
Recommandations importantes concernant la sécurité	4
Conseils pour la protection de l'environnement	5
Précautions importantes	5
Service Après-vente	6
Accessoires	7
Protection contre le démarrage du four	8
Verrouillage des touches	8
Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)	9
Messages	9
Refroidissement	10
Raccourcis	10
Marche/Arrêt	11
Modification des réglages	11
Minuterie	14
Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes	15
Démarrage rapide	16
Gril	17
Gril combiné	18
Réchauffage Sensor	19
Décongélation manuelle	20
Décongélation rapide	20
Vapeur Sensor	22
Ramollissement/Fonte	23
Recettes	24
Entretien et nettoyage	27
Diagnostic des pannes	28
Données pour les essais de performance	28
Spécifications techniques	28

Installation

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lors de l'installation de l'appareil, suivez les instructions fournies séparément.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent les particules alimentaires (graisse et aliments) de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes. Avant de commencer l'installation, **vérifiez** que la cavité du four est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si son cordon d'alimentation et/ou sa fiche électrique sont abîmés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau. Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface

chaude. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, un incendie ou d'autres risques du même type.

N'utilisez aucune rallonge:

Si le cordon d'alimentation est trop court, faites appel à un électricien qualifié ou à un professionnel du Service Après-vente pour qu'il procède à l'installation d'une prise à proximité de l'appareil.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four ne peut être utilisé qu'avec la porte correctement fermée. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant du non-respect de cette obligation.

Lors de la première mise sous tension du four, vous êtes invité à régler la langue et l'heure du jour.

Suivez les instructions fournies sous le titre "Modification des réglages" dans la présente notice d'utilisation.

Dès que ces deux opérations sont effectuées, l'appareil est prêt à l'emploi.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.

Recommandations importantes concernant la sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT LES PRÉSENTES CONSIGNES ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées seraient susceptibles de provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils risqueraient de s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu ou en cas de dégagement de fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler, et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu à des fins industrielles ou pour une utilisation en laboratoire.

Ne laissez les enfants utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

Avertissement !

Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation; les enfants ne doivent pas s'en approcher.

N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression risquerait de les endommager à l'ouverture ou de les faire exploser.

Contrôlez régulièrement les joints d'étanchéité et l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un agent d'entretien spécialisé.

OEUFs

N'utilisez pas votre micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même une fois leur cuisson terminée.

Conseils pour la protection de l'environnement

Mise au rebut des éléments d'emballage

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage .
- Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les



normes locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des appareils usagés

- Les appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit s'effectuer conformément aux réglementations environnementales en vigueur relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre vos appareils usagés au rebut, rendez-les inutilisables en sectionnant le cordon d'alimentation.

Produit

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).

- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher des conséquences potentiellement nuisibles pour l'environnement et la santé.



- Le symbole  apposé sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et qu'il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit s'effectuer conformément aux réglementations environnementales en vigueur relatives à l'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou le magasin dans lequel vous avez acheté ce produit.

Précautions importantes

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique!

L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes ; vous risqueriez de l'endommager !

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

Enlevez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

FRIRE

N'utilisez pas le micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Utilisez des gants ou des maniques pour éviter de vous brûler lors de la manipulation des récipients ou en cas de contact avec des parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans

produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement. Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

SOYEZ PRUDENT

Pour plus détails, reportez-vous toujours à un livre de recettes pour micro-ondes. En particulier, si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (par exemple, biberons ou petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Vous assurez ainsi une distribution homogène de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Tentez de remédier par vous-même au problème en vous reportant au chapitre "Diagnostic des pannes".
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour vérifier si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après la réalisation des vérifications ci-avant, contactez le Service Après-vente.

Veuillez indiquer :

- une brève description du problème.
- le modèle du four.
- le code d'identification de l'appareil (numéro figurant après le mot Service sur la plaque signalétique apposée sur le rebord intérieur, à droite de la porte du four, visible lorsque cette dernière est ouverte). Ce code d'identification est également indiqué dans le livret de garantie.
- votre adresse complète.
- votre numéro de téléphone.

Si une réparation s'avère nécessaire, contactez le **Service Après-vente**. (Vous aurez ainsi la garantie d'une utilisation de pièces détachées d'origine et d'une réparation correcte.).

Le non-respect des présentes instructions pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 0000 000 00000



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ **CE**

- Ce four est conçu pour être mis en contact avec des denrées alimentaires et a été fabriqué conformément à la Directive CEE n°. 1935/2004.
- Il est uniquement destiné à un usage domestique. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément :
 - aux objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures).
 - aux exigences de sécurité de la Directive "CEM" 2004/108/CEE.
 - aux exigences de la Directive 93/68/CEE.

Accessoires

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

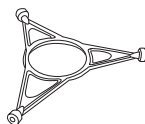
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. **Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



- Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



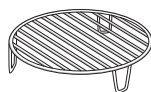
- plateau tournant en verre sur son support.

GRILLE

Utilisez la grille supérieure

lorsque

vous cuisez des aliments avec les fonctions Gril.



CUISEUR VAPEUR

Utilisez le cuiseur vapeur avec le tamis pour cuire des aliments tels que poisson, légumes et pommes de terre.



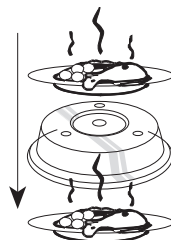
Utilisez le cuiseur vapeur sans le tamis pour cuire des aliments tels que riz, pâtes et haricots blancs.

Placez toujours le cuiseur vapeur sur le plateau tournant en verre.

COUVERCLE

Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes uniquement, et permet de réduire les éclaboussures, de préserver la teneur en eau des aliments et de réduire le temps de cuisson nécessaire.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.



Protection contre le démarrage du four

Cette fonction de protection contre le démarrage est activée une minute après le retour du four en "mode veille". Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler l'activation du verrou de sécurité.



Verrouillage des touches



Utilisez cette fonction pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

Lorsque le verrouillage des touches est activé, aucune touche ne fonctionne.

- 1. Appuyez simultanément sur les touches "Précédent" et "OK" et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que deux bips retentissent (3 secondes).

Remarque : Ces deux touches ne fonctionnent ensemble que lorsque le four est éteint.

Un message de confirmation s'affiche pendant 3 secondes puis disparaît.

Pour désactiver le verrouillage des touches, procédez comme pour son activation.



Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)

Le degré de cuisson est disponible avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson ("Adjust Doneness"). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur standard par défaut.

Si vous utilisez l'une de ces fonctions, le four choisit automatiquement la valeur par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction.

DEGRÉ DE CUISSON	
Niveau	Effet
Extra	Permet d'atteindre la température finale la plus élevée
Normal	Valeur par défaut standard
Léger	Permet d'atteindre la température finale la plus basse

Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson à l'aide du bouton de réglage avant d'appuyer sur la touche de démarrage.

300 g
POIDS


Filets (vapeur)

Normal
NIVEAU DE CUISSON

400 g
POIDS


Tarte aux fruits

Léger
NIVEAU DE CUISSON

8
QUANTITÉ


Petits pains

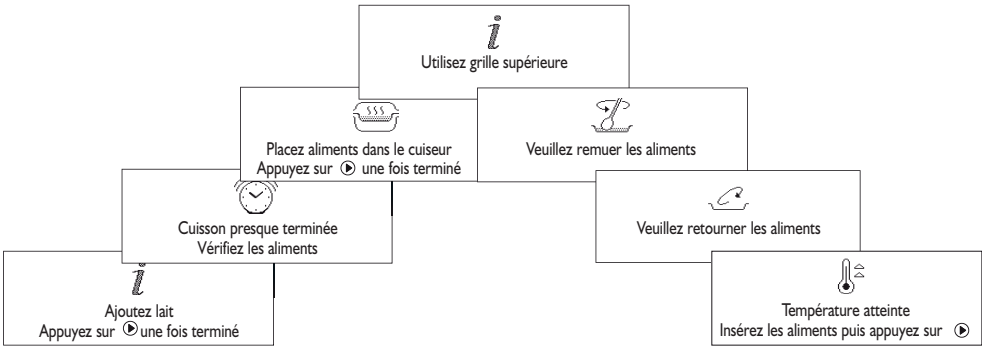
Extra
NIVEAU DE CUISSON

Messages

Lors de l'utilisation de certaines fonctions, le four peut s'arrêter et vous inviter à intervenir ou vous conseiller sur l'accessoire à utiliser.

Lorsqu'un message s'affiche :

- Ouvrez la porte (si nécessaire).
- Effectuez l'opération indiquée (si nécessaire).
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche de démarrage.



Refroidissement

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Une fois cette procédure exécutée, le four s'arrête automatiquement.

La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

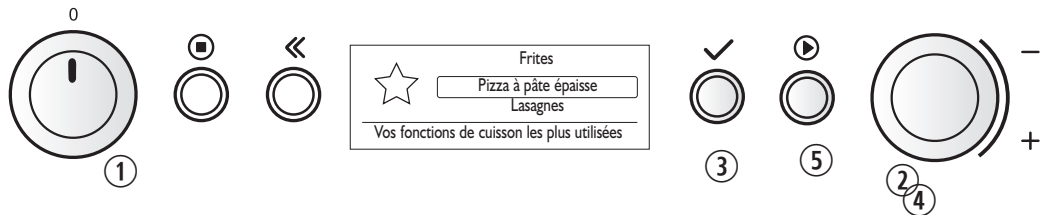
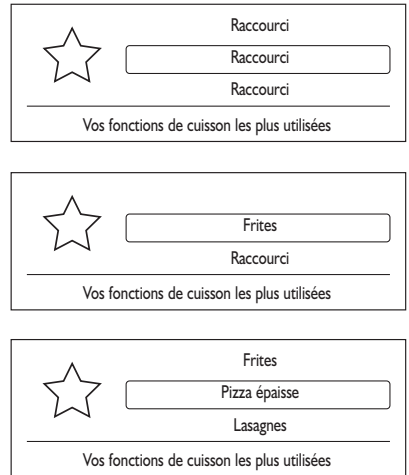
Raccourcis

Pour une facilité d'utilisation optimale, le four compile automatiquement une liste de vos raccourcis préférés.

Lorsque vous commencez à utiliser votre four, la liste contient 10 positions vides portant l'indication "shortcut" (raccourci). À mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions les plus utilisées sont automatiquement enregistrées sous les raccourcis de la liste.

Lorsque vous entrez dans le menu Raccourcis, la fonction la plus souvent utilisée est présélectionnée sous le raccourci n° 1 ("shortcut #1").

Remarque : l'ordre des fonctions présentes dans le menu des raccourcis change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de l'indication Raccourci.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage / sélectionnez la touche OK pour procéder aux réglages nécessaires.
5. Appuyez sur la touche de démarrage.

Marche/Arrêt

Pour mettre l'appareil sous tension ou hors tension, appuyez sur la touche de marche/arrêt ou tournez simplement le bouton multifonction.



Lorsque l'appareil est sous tension, les touches et les boutons fonctionnent tous normalement, et l'horloge 24 heures n'est pas affichée.

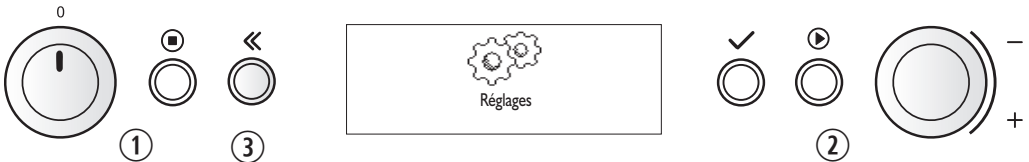
Lorsque l'appareil est hors tension, aucune touche ne fonctionne. Il en est de même pour le bouton de réglage.

L'horloge 24 heures est affichée

Remarque : le comportement du four peut différer de celui décrit ci-avant en fonction du réglage (activation ou désactivation) de la fonction ÉCO (pour plus d'informations, reportez-vous à la section ÉCO).

Les descriptions figurant dans la présente notice d'emploi concernent le four sous tension.

Modification des réglages



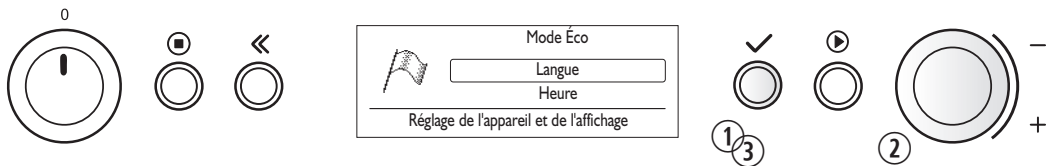
1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Paramètres.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner l'un des paramètres à régler.
3. **Appuyez sur la touche Précédent pour quitter** la fonction Réglages une fois l'opération terminée.

Au branchement initial du four, vous êtes invité à régler la langue et l'heure (au format 24 heures).

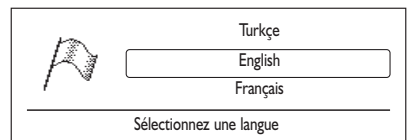
Après une coupure de courant, l'horloge clignote et doit être à nouveau réglée.

Votre four est doté d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de vos préférences personnelles.

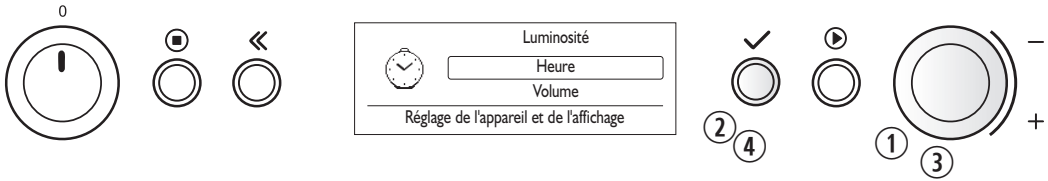
Langue



1. **Appuyez sur la touche OK.**
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner l'une des langues disponibles.
3. **Appuyez à nouveau sur la touche OK pour confirmer la modification.**



Réglage de l'horloge



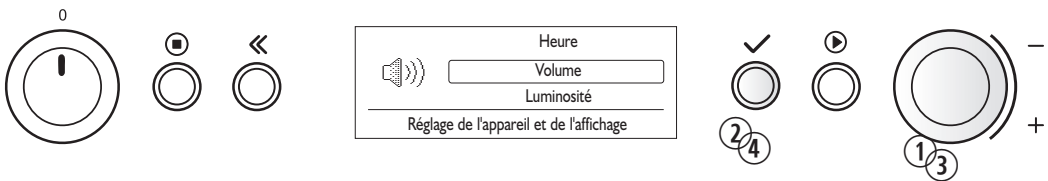
- 1. Tournez le bouton de réglage jusqu'à l'affichage de l'indication Heure.
- 2. Appuyez sur la touche OK. (Les chiffres clignotent.)
- 3. Tournez le bouton de réglage pour régler l'horloge 24 heures.
- 4. Appuyez à nouveau sur la touche OK pour confirmer la modification.



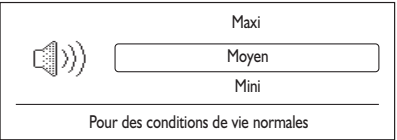
L'horloge est réglée et fonctionne.



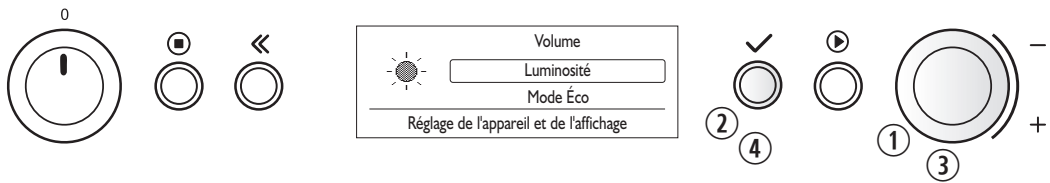
Réglage de la sonnerie



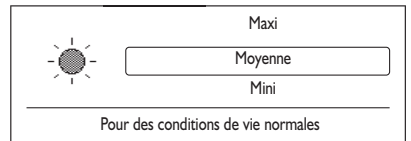
- 1. Tournez le bouton de réglage jusqu'à l'affichage de l'indication Volume.
- 2. Appuyez sur la touche OK.
- 3. Tournez le bouton de réglage pour régler le volume sur Maxi, Moyen, Mini ou Sourdine.
- 4. Appuyez à nouveau sur la touche OK pour confirmer la modification.



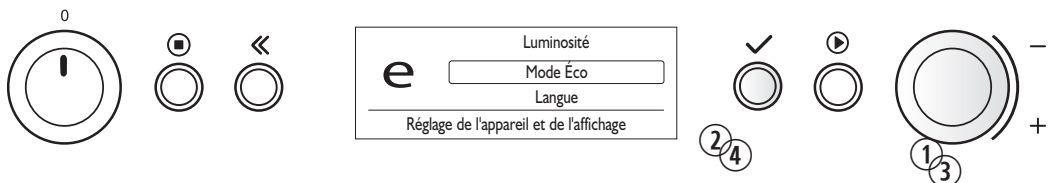
Luminosité



1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à l'affichage de l'indication Luminosité.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le niveau de luminosité souhaité.
4. **Appuyez à nouveau sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.



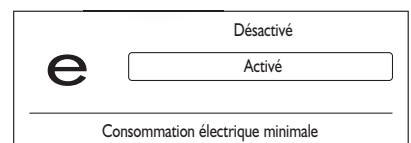
Eco



1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à l'affichage de l'indication Mode Éco.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour activer ou désactiver le réglage ÉCO.
4. **Appuyez à nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.

Lorsque le mode ÉCO est activé, l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps, de façon à économiser de l'énergie. Il se rallume automatiquement lorsqu'une touche est activée ou que la porte est ouverte.

Lorsqu'il est désactivé, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge 24 heures est affichée en permanence.



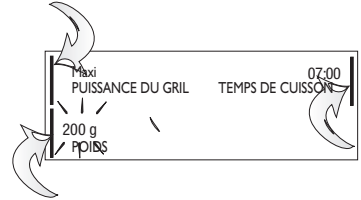
En cours de cuisson



Une fois la cuisson commencée :

Le temps de cuisson peut être facilement augmenté par incréments de 30 secondes via l'activation de la touche de démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également tourner le bouton de réglage pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

Tournez le bouton de réglage pour faire défiler les paramètres afin de sélectionner celui à modifier.



Appuyez sur la touche OK pour sélectionner le réglage et le faire passer en mode de modification (clignotant). Tournez le bouton de réglage pour modifier le réglage.

Appuyez À NOUVEAU sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement mis en œuvre.



Une pression sur la touche Précédent permet de revenir directement au dernier paramètre modifié.

Minuteur



①



② ④



③

1. Mettez le four hors tension en tournant le bouton multifonction jusqu'au réglage Zéro ou en appuyant sur la touche de marche/arrêt.

2. Appuyez sur la touche OK.

3. Tournez le bouton de réglage pour spécifier la durée de cuisson.

4. Appuyez sur la touche OK pour lancer le compte à rebours du minuteur.

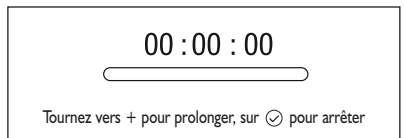
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer une durée avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

Cette fonction est **uniquement disponible** lorsque le four est éteint ou en mode Veille.

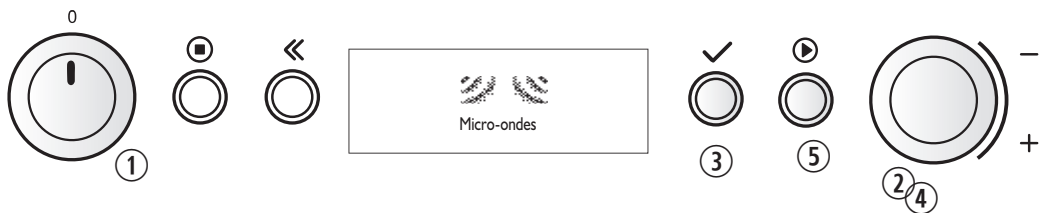
Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.



L'activation de la touche de marche/arrêt avant la fin du compte à rebours provoque la désactivation du minuteur.



Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

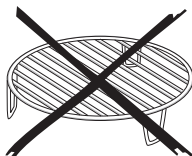


- 1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de l'indication Micro-ondes.
- 2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
- 3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage.
- 4. Tournez le bouton de réglage pour régler la puissance des micro-ondes.
- 5. Appuyez sur la touche de démarrage.

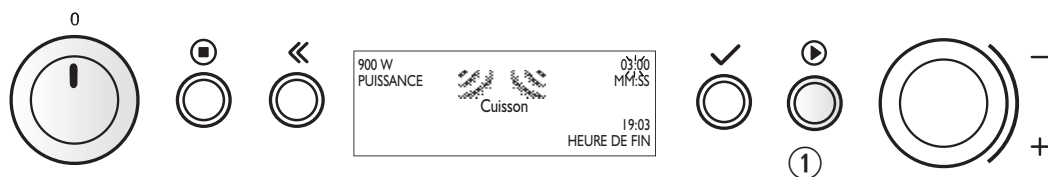
Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage d'aliments tels que des légumes, du poisson, des pommes de terre et de la viande.

Puissance

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
Puissance	Utilisation suggérée :
900 W	Réchauffage de boissons, eau, bouillons, café, thé et autres aliments à haute teneur en eau. Si les plats contiennent des œufs ou de la crème, sélectionnez une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de légumes, viande, etc.
650 W	Cuisson de poisson.
500 W	Cuisson plus délicate, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre et de chocolat.
160 W	Décongélation. Ramollissement de beurre, de fromages.
90 W	Ramollissement de crèmes glacées.
0 W	Uniquement en cas d'utilisation du minuteur.



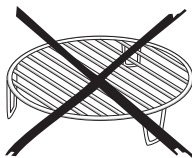
Démarrage rapide



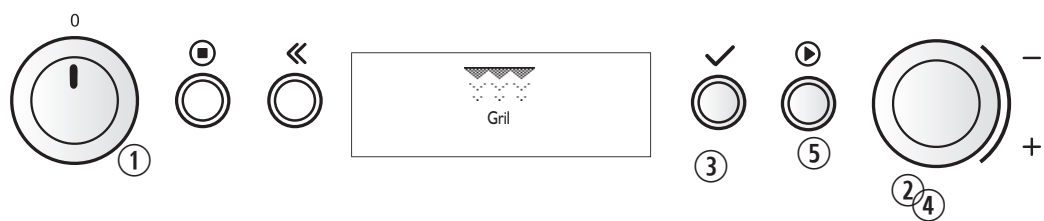
I. Appuyez sur la touche de démarrage pour faire démarrer automatiquement le four à puissance maximale de micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente la durée de 30 secondes.

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que des bouillons, du café ou du thé.

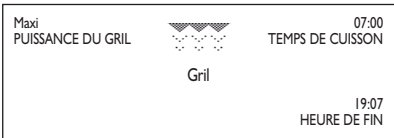
Cette fonction est uniquement disponible lorsque le four est éteint ou en mode veille, avec le bouton multifonction sur la position micro-ondes.



Gril



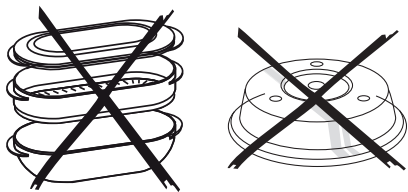
- 1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de l'indication Gril.
- 2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
- 3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage. Tournez le bouton de réglage pour définir le niveau de puissance du gril.
- 5. Appuyez sur la touche de démarrage.



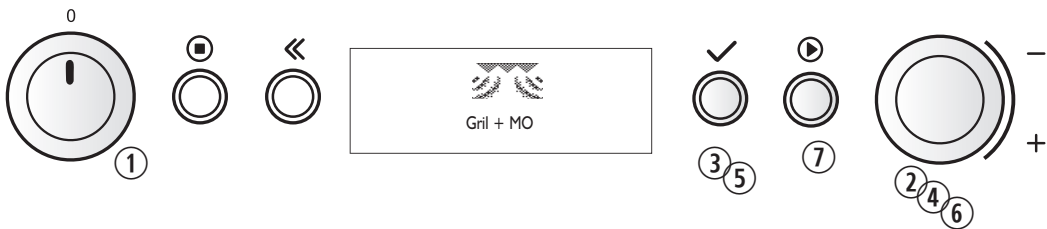
Utilisez cette fonction pour donner rapidement une agréable couleur dorée aux aliments. Pour les aliments tels que les croque-monsieur, les biftecks ou les saucisses, placez les aliments sur la grille métallique. Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique avec cette fonction. Cela les ferait fondre. Le bois et le papier ne sont pas non plus adaptés à une telle utilisation.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
Préchauffez le gril pendant 3 à 5 minutes à puissance de gril maximum.

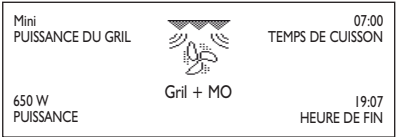
GRIL	
Utilisation suggérée :	Puissance
Croque-monsieur, steaks de poisson et hamburgers	Maxi
Saucisses et brochettes	Moyenne
Léger brunissage de la surface des aliments	Mini



Gril combiné



- 1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de l'indication Gril + MO.
- 2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
- 3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage.
- 4. Tournez le bouton de réglage pour définir le niveau de puissance du gril.
- 5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage.
- 6. Tournez le bouton de réglage pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
- 7. Appuyez sur la touche de démarrage.



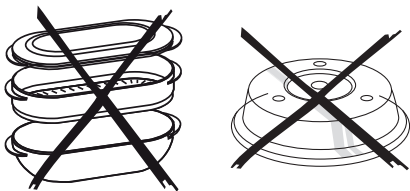
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des plats tels que des lasagnes, du poisson ou des gratins de pommes de terre.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

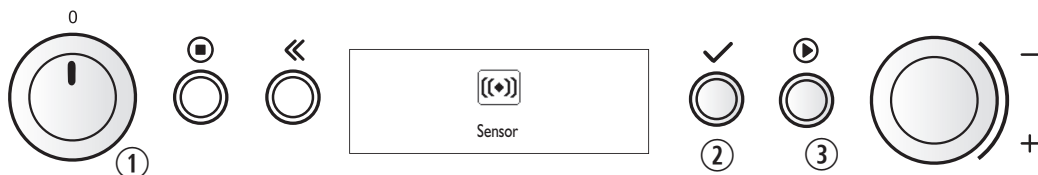
Le niveau de puissance maximale du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Gril turbo combiné, est limité à un niveau prédéfini en usine.

Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.

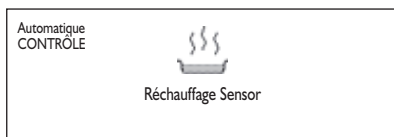
GRIL COMBINÉ		
Utilisation suggérée :	Puissance du gril	Puissance des micro-ondes
Lasagnes	Moyenne	350 - 500 W
Gratin de pommes de terre	Moyenne	500 - 650 W
Gratin de poisson	Maxi	350 - 500 W
Pommes au four	Moyenne	160 - 350 W
Gratin surgelé	Maxi	160 - 350 W



Réchauffage Sensor



1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Sensor.
2. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
3. **Appuyez sur la touche de démarrage.**



Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats cuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante. **Placez les aliments** sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

Le programme ne doit pas être interrompu.

Le poids net doit être compris entre 250 et 600 g avec cette fonction. À défaut, privilégiez l'utilisation de la fonction manuelle pour l'obtention d'un résultat optimal.

Veillez à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction, pour un résultat optimal.

Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous le servez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur du plat et les aliments les moins épais et les moins denses au centre du plat.

Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les.

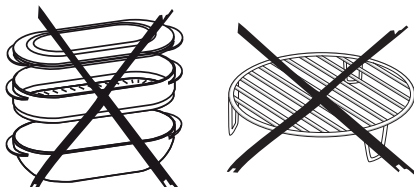
Les tranches plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

Pour un résultat optimal, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes, notamment dans le cas d'aliments surgelés.

Couvrez toujours les aliments avec cette fonction.

Si les aliments sont emballés et sont ainsi déjà "recouverts", percez l'emballage pour permettre à l'excédent de pression de s'échapper pendant le réchauffage.

Perforez le film plastique avec une fourchette (un cure-dent) pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.



Décongélation manuelle

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la fonction "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, attaches métalliques).

Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

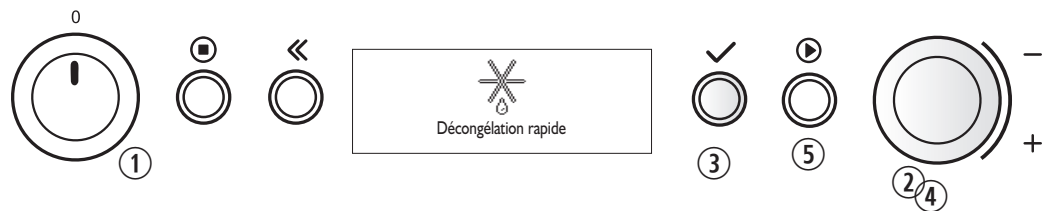
Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

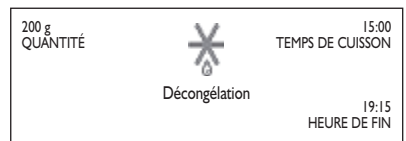
Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat en permettant une distribution homogène de la température dans les aliments.

Décongélation rapide



1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Décongélation rapide.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le type d'aliment.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le poids.
5. **Appuyez sur la touche de démarrage.**



Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain. La fonction Décongélation rapide peut être utilisée uniquement si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 3 kg.

Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.

POIDS :

Pour utiliser cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments.

Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé :
procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.



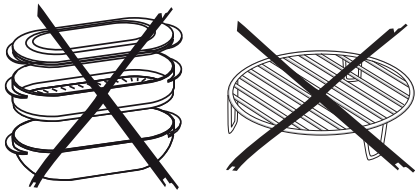
ALIMENTS SURGELÉS :

Pour les aliments à température supérieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.

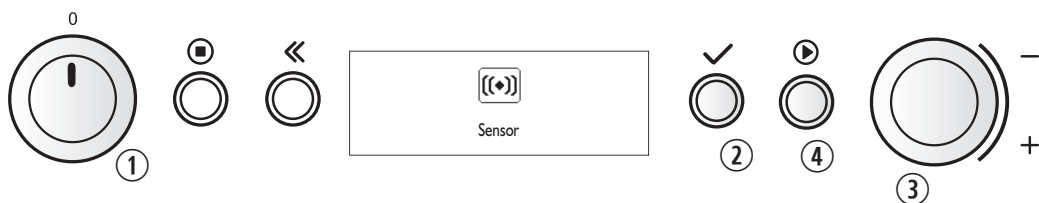
Pour les aliments à température inférieure à la température de surgélation (-18° C), sélectionnez un poids supérieur.

ALIMENTS		CONSEILS
*** 	Viande (100g - 2.0Kg)	Viande hachée , côtelettes, biftecks ou rôtis. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
*** 	Volaille (100g - 3.0Kg)	Poulet entier , filets ou morceaux. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
*** 	Poisson (100g - 2.0Kg)	Poissons entiers, darnes ou filets. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
*** 	Légumes (100g - 2.0Kg)	Légumes mélangés , petits pois, brocolis, etc. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
*** 	Pain (100g - 2.0Kg)	Pain , petits pains longs ou ronds. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

Pour les aliments non répertoriés dans le tableau ci-après ou des aliments dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.



Vapeur Sensor



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de l'indication Sensor.
2. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de démarrage.

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments tels que des légumes, du poisson, du riz et des pâtes.

Cette fonction comporte 2 étapes.

La première porte rapidement les aliments à température d'ébullition.

La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).

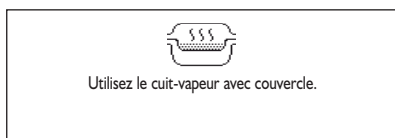
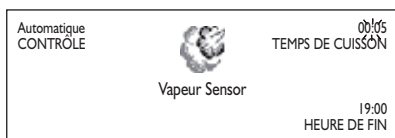
Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes uniquement !

Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction.

Vous risqueriez de l'endommager.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



COUVERCLE

Couvrez toujours les aliments avec un couvercle. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux micro-ondes avant de les utiliser. Si vous ne possédez pas de couvercle adapté à la taille du récipient, vous pouvez le recouvrir d'une assiette. Placez le dessous de l'assiette vers l'intérieur du récipient.

N'utilisez pas d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

RÉCIPIENTS

Ne remplissez pas les récipients au-delà de la moitié de leur contenance. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Vous éviterez ainsi tout risque de débordement.

CUISSON DE LÉGUMES

Placez les légumes dans le tamis. Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

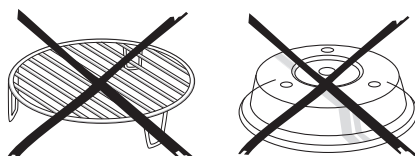
Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

Les légumes durs, tels que les carottes et les pommes de terre, nécessitent 4-5 minutes de cuisson.

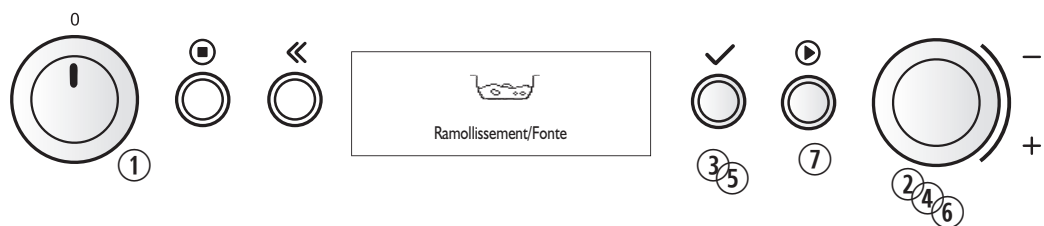
CUISSON DU RIZ

Suivez les recommandations figurant sur l'emballage en matière de durée de cuisson, de quantité d'eau et de riz.

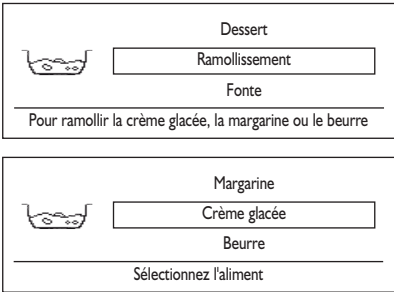
Placez les ingrédients sur le fond du récipient, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.



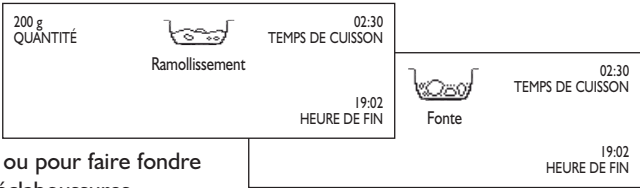
Ramollissement/Fonte



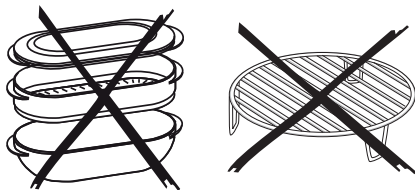
- 1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de l'indication Ramollissement/Fonte.
- 2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la fonction.
- 3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
- 4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le type d'aliment.
- 5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
- 6. Tournez le bouton de réglage pour régler le poids/la quantité.
- 7. Appuyez sur la touche de démarrage.



Utilisez ces fonctions pour ramollir les aliments et en faciliter la manipulation ou pour faire fondre facilement les aliments sans provoquer d'éclaboussures.



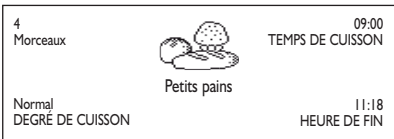
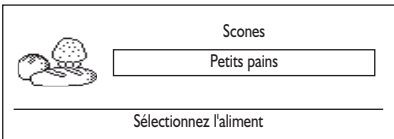
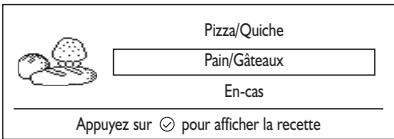
ALIMENTS		CONSEILS
	Beurre (50 g - 250 g)	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite. Remuez également une fois les aliments ramollis.
	Margarine (50 g - 250 g)	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite. Remuez également après le ramollissement.
	Crème glacée (0,5 l - 2,0 l)	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite. Servez rapidement avant qu'elle ne soit complètement fondue..
	Chocolat (50 g - 250 g)	Cassez en petits morceaux. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite. Remuez également une fois les aliments fondus. Remarque : le chocolat à forte teneur en cacao peut nécessiter un degré de cuisson élevé.
Pour les aliments non répertoriés dans le tableau, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".		



Recettes



- 1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de l'indication Recettes.
- 2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une recette.
- 3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
- 4. Utilisez la touche OK / le bouton de réglage pour faire défiler les paramètres et effectuer les réglages nécessaires.
- 5. Appuyez sur la touche de démarrage.



Utilisez cette fonction pour trouver rapidement votre recette préférée.

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 POMMES DE TERRE	À l'eau	300 g - 1 kg	Cuit-vapeur + couvercle	Placez dans le cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	Au four	200 g - 1 kg	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant	Lavez et piquez les pommes de terre avec une fourchette. Tournez les pommes de terre lorsque le four vous y invite.
	Gratinées	4 - 10 portions	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant.	Coupez les pommes de terre crues en tranches et disposez-les en alternant avec des tranches d'oignons. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'ail et nappez de crème. Parsemez de fromage.
Pour les aliments non répertoriés dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".				

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 VIANDE	Entrecôte	2 - 6 morceaux	Grille supérieure sur plateau tournant.	Ajoutez la viande une fois le gril préchauffé. Tournez les aliments lorsque le four vous y invite. Assaisonnez.
	Côtelettes d'agneau	2 - 8 morceaux		
	(À l'eau) Hot dog	4 - 8 morceaux	Cuit-vapeur sans couvercle	Placez les aliments dans le cuit-vapeur et recouvrez-les d'eau.
	Pain de viande	4 - 8 portions	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	Préparez votre pain de viande avec les ingrédients de votre choix.
Pour les aliments non répertoriés dans le tableau, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".				

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 VOLAILLE	Poulet	Filets (vapeur)	300 g - 800 g	Cuit-vapeur	Assaisonnez et placez les filets dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
	Pour les aliments non répertoriés dans le tableau , ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".				

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 POISSON	Poissons entiers	Au four	600 g - 1,2 kg	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant	Assaisonnez et badigeonnez la surface avec un peu de beurre.
		À l'eau	600 g - 1,2 kg	Plat spécial micro-ondes avec couvercle, ou avec un film plastique comme couvercle	Assaisonnez et ajoutez 100 ml de bouillon de poisson. Couvrez durant la cuisson.
	Filets (vapeur)		300 g - 800 g	Cuit-vapeur	Assaisonnez et placez les filets dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
	Darnes	Vapeur			
	(Surgelé)	Gratiné	600 g - 1,2 kg	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	
Pour les aliments non répertoriés dans le tableau , ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".					

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 LÉGUMES	(Surgelé)	Légumes	300 g - 800 g	Cuit-vapeur	Placez les légumes dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau dans le fond.
	Carottes		200 g - 500 g		
	(Haricots verts)	Haricots	200 g - 500 g	Cuit-vapeur + couvercle	Placez dans le cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	Brocolis		200 g - 500 g	Cuit-vapeur	Placez les légumes dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
	Choux-fleurs		200 g - 500 g		
	(Surgelé)	Gratiné	400 g - 800 g	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	
	Poivron	Vapeur	200 g - 500 g	Cuit-vapeur	Placez les légumes dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
	Courge				
	Maïs (épis)		300 g - 1 kg		
Tomates		300 g - 800 g	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille métallique	Coupez les tomates en deux, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage.	
Pour les aliments non répertoriés dans le tableau , ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".					

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 PÂTES	Pâtes		1 - 4 portions	Cuit-vapeur avec couvercle	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Versez de l'eau dans le cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson.
	Lasagnes	Maison	4 - 10 portions	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	Préparez votre recette habituelle ou suivez celle indiquée sur l'emballage des lasagnes.
		Surgelées	400 g - 1 kg	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	
 RIZ	À l'eau	Riz	100 ml - 400 ml	Cuit-vapeur avec couvercle	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Versez l'eau, ajoutez le riz puis couvrez avec le couvercle.
	Bouillie	Riz	2 - 4 portions		Placez le riz et l'eau dans le cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez le lait lorsque le four vous y invite et continuez la cuisson.
			Avoine	1 - 2 portions	Assiette spéciale micro-ondes sans couvercle
Pour les aliments non répertoriés dans le tableau , ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".					

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 EN-CAS	Pop-corn	90 g - 100 g	Placez le sachet sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	
 DESSERT	Pommes au four	4 - 8 pcs	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	Évidez les pommes et remplissez-les de pâte d'amandes ou d'un mélange de cannelle, sucre et beurre.
	Compote de fruits	300 g - 800 ml	Cuit-vapeur	Placez les légumes dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
Pour les aliments non répertoriés dans le tableau , ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".				

Entretien et nettoyage

L'entretien de cet appareil se limite à son **nettoyage**.

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

Éviter l'emploi d'éponges abrasives, de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine de verre, de chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

Ne vaporisez pas directement sur le four.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

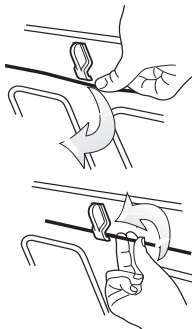
Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

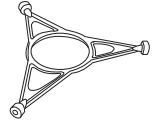
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.



Poussez délicatement le filet de fixation vers l'arrière de la voûte du four et abaissez-le pour dégager le gril. Remettez le filet de fixation en place après le nettoyage.

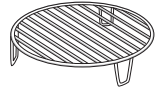
LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :
Support tournant



Plateau en verre tournant



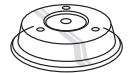
Grille



Cuiseur vapeur



Couvercle



Diagnostic des pannes

- Si le four ne fonctionne pas**, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier si :
- Le plateau tournant et son support sont en place
 - La fiche électrique est correctement branchée sur la prise de courant.
 - La porte est correctement fermée.
 - Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
 - Le four est bien ventilé. Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
 - Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Vous éviterez ainsi des appels inutiles qui vous seraient facturés. Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette

Service). Consultez le livret de garantie pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-vente. Le remplacement du cordon d'alimentation doit uniquement être réalisé par un agent d'entretien spécialisé.

Le Service Après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés.

Il est dangereux pour quiconque ne possédant pas les connaissances requises d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Ne démontez aucun panneau.

Données pour les essais de performance

SELON LA NORME CEI 60705.

La **Commission Électrotechnique Internationale** a établi une norme relative aux essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

Spécifications techniques

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Fusible	16 A
Puissance MO	900 W
Gril	1600 W
Dimensions extérieures (HxLxP)	455x595x560
Dimensions intérieures (HxLxP)	210x450x420

